



GialloZafferano Collection

TUTTO
NUOVO

Biscotti fatti in casa

Classica o con cioccolato, frutta secca e confetture, la piccola pasticceria addolcisce i pomeriggi invernali

gennaio

sommario

- 4 Amaretti al limone
- 6 Biscotti a cuore bicolore
- 8 Biscottini al burro
- 10 Biscotti al caffè
- 12 Biscotti al cioccolato
- 14 Biscotti al cocco e cioccolato bianco
- 16 Biscotti al cocco ricoperti di cioccolato
- 18 Biscotti al pistacchio
- 20 Biscotti all'amarena





- 22** Biscotti chicco di caffè
- 24** Biscotti di grano saraceno
- 26** Biscotti esse
- 28** Biscotti morbidi con miele e curcuma
- 30** Fiorellini di frolla ripieni
- 32** Occhio di bue
- 34** Petit beurre
- 36** Rose del deserto
- 38** Roselline di frolla al cacao
- 40** Biscotti morbidi limone e arancia
- 42** Cookies cocco e lime
- 44** Paste di meliga
- 46** Baci di dama alla nocciola
- 48** Biscotti ai mirtilli
- 50** Biscotti al cucchiaino
- 52** Biscotti al farro e arancia
- 54** Biscotti al tè verde
- 56** Biscotti alle mele
- 58** Biscotti allo zenzero
- 60** Biscotti bicolore

26



46



60



RICETTA



Preparazione
10 minuti



Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 24 AMARETTI

- **Mandorle** 250 g
- **Limoni bio** 3, la scorza
- **Aroma alla mandorla** 2 g
- **Albumi** 110 g
- **Zucchero** 150 g
- **Zucchero a velo**

AMARETTI AL LIMONE

1. Per realizzare gli amaretti al limone

per prima cosa ponete le mandorle intere non pelate in un mixer dotato di lame, aggiungete lo zucchero e frullate fino a ridurre il composto in polvere. Grattugiate la scorza di 3 limoni non trattati. Trasferite le mandorle tritate in una ciotola, aggiungete la scorza dei limoni, gli albumi e l'aroma di mandorla amara.

3. Iniziate a raccogliere gli ingredienti

con una spatola e, quando i liquidi si saranno assorbiti, proseguite impastando a mano. Quando l'impasto sarà ben omogeneo, prelevate una piccola porzione da 20 g e conferitele una forma tondeggiante. Man mano che realizzate le palline adagiatele su una teglia rivestita con carta forno.

2. Ricoprite gli amaretti con abbondante zucchero a velo, distribuendolo con un colino. Con le dosi indicate otterrete circa 24 amaretti. Cuocete gli amaretti in forno statico preriscaldato a 160° per 40 minuti. A cottura ultimata, sfornate gli amaretti al limone e lasciateli intiepidire prima di gustarli!



IL CONSIGLIO

Arricchite un cabaret di piccole dolcezze da gustare all'ora del tè con gli amaretti al limone, biscotti esse, baci di dama, biscottini al burro e altri frollini golosi!



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 36 BISCOTTI

- Farina 00 500 g
- Burro 300 g
- Tuorli 3
- Zucchero di canna
200 g
- Sale fino 1 pizzico
- Cacao amaro
in polvere 50 g

BISCOTTI A CUORE BICOLORE

1. Per preparare i biscotti a cuore

bicolore come prima cosa versate il burro freddo nella ciotola di una planetaria dotata di foglia. Aggiungete lo zucchero di canna e il sale. Lavorate a velocità moderata fino a che non avrete ottenuto un composto omogeneo e cremoso. Unite i tuorli e lavorate fino a che non saranno ben assorbiti. Aggiungete poi anche la farina e continuate a lavorare ancora fino a che non sarà completamente incorporata.

2. Trasferite su un piano

e lavorate alcuni secondi per compattarlo. Dividete l'impasto a metà e trasferite una delle due parti di nuovo nella planetaria. Aggiungete il cacao e lavorate con la foglia fino a farlo assorbire. A questo punto avrete ottenuto due impasti, uno bianco e uno nero. Avvolgeteli nella pellicola separatamente e lasciateli riposare in frigorifero per un'ora. Passato il tempo necessario riprendete la frolla bianca e stendetela con un mattarello fino a uno spessore di 1-2 cm.

3. Riprendete l'impasto al cacao

e stendetelo allo stesso spessore. Utilizzando un coppapasta a forma di cuore largo 7,5 cm e lungo 7 cm, ricavate il primo biscotto. Utilizzando un coppapasta a forma di cuore più piccolo largo 4,5 cm e lungo 4 cm, coppate il biscotto, in modo da ottenere un cuore più grande "vuoto" e uno più piccolo "pieno". Separate le due parti tenendole entrambe, perchè serviranno a breve. Passate alla frolla al cacao e fate la stessa operazione: ricavate un biscotto a cuore e poi coppatelo con lo stampo più piccolo. Separate anche questi come fatto per quelli chiari.

4. Prendete una placca

rivestita con carta forno, posizionate i biscotti a cuore al cacao più grandi e sistemate al centro di essi il cuore piccolo bianco, in modo da creare un effetto bicolore. Ripetete la stessa operazione anche per il cuore bianco più grande, posizionando al centro il biscottino nero. Proseguite in questo modo fino a terminare entrambi gli impasti. Cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti nel ripiano basso. Poi sfornateli e lasciate raffreddare i biscotti prima di spostarli dalla teglia e servirli.



IL CONSIGLIO

Aromatizzate la frolla al cacao aggiungendo un pizzico di peperoncino e la frolla bianca con dei semini di vaniglia. Da provare!

RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 40 BISCOTTI

- Farina 00 300 g
- Tuorli 1
- Burro 200 g
- Zucchero 150 g
- Sale fino 1 pizzico
- Baccello di vaniglia 1

BISCOTTINI AL BURRO

1. Per realizzare i biscotti al burro versate il burro freddo nella ciotola della planetaria munita di gancio a foglia, aggiungete i semi di un baccello di vaniglia, lo zucchero e il sale. Lavorate per qualche secondo, poi incorporate al composto il tuorlo e lavorate ancora per 1 minuto circa. Unite anche la farina.

2. Lavorate sino a ottenere un composto omogeneo e compatto. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, lavorate velocemente con le mani, formate un panetto. Avvolgetelo con pellicola, ponetelo in frigorifero e lasciate riposare almeno per 30 minuti.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla su una spianatoia con il matterello a uno spessore di circa 0,8 cm. Ricavate i biscotti con una formina tonda da 4 cm. Con queste dosi otterrete circa 40 biscotti, reimpastando gli scarti. Trasferite i biscotti su una placca rivestita con carta forno e cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per circa 15 minuti. Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare prima di servirli.



IL CONSIGLIO

Per aromatizzare i biscotti potete utilizzare della scorza di agrumi o della cannella in polvere. Cercate un'alternativa più leggera ma altrettanto deliziosa? Provate la nostra ricetta dei biscotti senza burro.



RICETTA



Preparazione
35 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 40 BISCOTTI

- Uova 110 g
- Caffè 20 g
- Zucchero 125 g
- Farina 00 100 g
- Fecola di patate 30 g
- Lievito in polvere
per dolci 8 g

PER LA CREMA

- Caffè 40 g
- Panna fresca liquida
200 g
- Cioccolato fondente
200 g

PER GUARNIRE

- Zucchero a velo

BISCOTTI AL CAFFÈ

1. Per realizzare i biscotti al caffè

ponete in una ciotola capiente le uova intere e lo zucchero, montate con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e omogeneo. A questo punto versate il caffè liquido preparato con la moka a temperatura ambiente e proseguite a montare con le fruste elettriche. Il composto dovrà risultare ben amalgamato.

2. Setacciate farina, fecola e lievito

attraverso un colino e incorporateli al composto un cucchiaino alla volta. Mescolate con le fruste a bassa velocità. Il composto risulterà piuttosto cremoso. Ora foderate una leccarda con carta forno, trasferite l'impasto in un sac-à-poche con bocchetta liscia del diametro di 10 mm. Spremete dei dischetti di circa 3 cm di diametro distanziandoli tra di loro, in cottura infatti si allargheranno leggermente. Con queste dosi otterrete circa 80 cialdine. Cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 180° per 10 minuti. Cuocete una teglia alla volta conservando l'impasto a temperatura ambiente. A cottura ultimata sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare.

3. Preparate la crema: tritate

il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria o nel microonde. In un pentolino scaldate la panna e il caffè fatto con la moka. Quando la miscela avrà raggiunto il bollore, togliete dal fuoco e versatela sul cioccolato fuso in tre volte, mescolando con una spatola. Dovrete ottenere una crema dalla consistenza piuttosto densa. Coprite con pellicola e ponete a rassodare in frigorifero per 30 minuti.

4. Ponete la crema in un sac-à-poche

con bocchetta a stella da 6 mm di diametro e spremetene un ciuffo sul lato piatto dei biscotti. Richiudete con un altro biscotto, lasciando sempre il lato piatto rivolto verso la crema. Per finire decorate i biscotti: adagiate una striscia di carta forno su metà della superficie e spolverizzate l'altra metà scoperta con zucchero a velo. Eliminate la carta delicatamente, otterrete così un grazioso effetto bicolore. I biscotti al caffè sono pronti per essere gustati!



IL CONSIGLIO

Per rendere più aromatica la crema potete aggiungere del liquore al caffè. Divertitevi a creare motivi diversi con stencil fai da te e zucchero a velo!



RICETTA



Preparazione
20 minuti



Cottura
13 minuti

INGREDIENTI PER 50 BISCOTTI

- Farina 00 250 g
- Cioccolato fondente 200 g
- Zucchero 100 g
- Burro 120 g
- Tuorli 40 g
- Lievito in polvere per dolci 2 g
- Sale fino 1 pizzico

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

1. Per i biscotti al cioccolato iniziate tritando finemente il cioccolato fondente. Quindi trasferitelo in una bastardella per scioglierlo a bagnomaria a fuoco molto dolce; fate attenzione che l'acqua del pentolino non entri a contatto con il cioccolato. Lasciatelo intiepidire mentre preparate la base dei biscotti: in un mixer versate la farina. Aggiungete anche il burro freddo di frigo tagliato grossolanamente e regolate di sale. Azionate il mixer per ottenere un composto sabbioso che poi trasferirete in una ciotola capiente. Unite lo zucchero e il cioccolato sciolto a bagnomaria ormai tiepido. Dividete i tuorli dagli albumi (il peso indicato dei tuorli è importante per ottenere un risultato perfetto come consistenza); unite i tuorli sbattuti in precedenza al composto, aiutandovi con una forchetta.

2. Versate anche il lievito e lavorate gli ingredienti impastando con le mani ben fredde cercando di svolgere velocemente l'operazione per non riscaldare troppo il composto. Continuate ad impastare fino a ottenere un impasto omogeneo e privo di grumi: copritelo quindi con pellicola alimentare trasparente e mettetelo a riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo estraete il composto dal frigorifero, togliete la pellicola trasparente e disponetelo tra due fogli di carta forno. Questa accortezza serve per evitare l'utilizzo di ulteriore farina per stendere l'impasto. Appiattite il panetto di impasto con un mattarello fino a ottenere uno spessore di circa 1 cm.

3. Ottenuto lo spessore desiderato prendete un coppapasta del diametro di 4-5 cm e iniziate a cappare l'impasto. Trasferite i biscotti così ottenuti su una leccarda foderata con carta forno. Per trasferirli potete aiutarvi con una spatola per evitare di lasciare le impronte ai lati o sulla superficie dei biscottini. Cuocete i vostri biscotti al cioccolato in forno statico preriscaldato a 180°C per 13 minuti (se utilizzate un forno ventilato potete cuocerli a 160°C per 5-6 minuti). Potete testare tempi e temperatura per il vostro forno cuocendo una prima infornata con pochi pezzi.

4. Trascorso il tempo di cottura, estraeteli dal forno e lasciateli raffreddare per almeno 2-3 minuti. Quindi trasferiteli su una gratella a raffreddare per almeno 15 minuti. Per riporli sulla gratella potete usare sempre una spatola se preferite, perchè non saranno ancora perfettamente rassodati: una volta freddi la consistenza sarà friabile. I vostri biscotti al cioccolato sono ora pronti da gustare !



IL CONSIGLIO

Come rendere questa delizia intramontabile originale e con più gusto? Aromatizzate l'impasto con la scorza di una arancia o di un limone non trattato e, perché no, con alcune gocce di aroma di vaniglia!



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 30 BISCOTTI

- Cocco rapè 250 g
- Cioccolato bianco 100 g
- Uova 115 g
- Farina 00 90 g
- Zucchero 80 g
- Burro 80 g
- Lievito in polvere per dolci 5 g
- Sale fino 1 pizzico

BISCOTTI AL COCCO E CIOCCOLATO BIANCO

1. Per preparare i biscotti al cocco con cuore di cioccolato bianco versate in una ciotola il burro morbido a pezzetti e lo zucchero, montate gli ingredienti con le fruste elettriche e poi unite le uova, una alla volta. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, versate la farina setacciata. Proseguite aggiungendo anche un pizzico di sale e il cocco rapè. Impastate a mano per incorporare le polveri.

2. Versate il lievito e amalgamate l'impasto un'ultima volta. Ora prendete una piccola porzione di impasto grande come una noce e del peso di circa 20 g, formate delle palline con le mani, poi create un incavo premendo con il pollice al centro della pallina.

3. Farcite con il cioccolato bianco, circa 3 g, e avvolgete la farcia con l'impasto ricreando la pallina iniziale. Con le dosi indicate otterrete circa 29-30 biscotti, adagiateli su una teglia rivestita con carta forno. Cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 180° per 20 minuti. A cottura ultimata sfornate i biscotti, lasciateli raffreddare e poi serviteli con una spolverata di zucchero a velo.



IL CONSIGLIO

Per questa ricetta noi abbiamo utilizzato del cioccolato bianco in pastiglie ma in alternativa andrà benissimo una tavoletta tagliata a piccoli cubetti. In questa ricetta è previsto il cocco rapè, da non confondere con la farina di cocco che ha una resa diversa in termini di consistenza.



RICETTA PER 10 PERSONE



Preparazione
30 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER UNO 9 AMMORCIA 42 BISCOTTI

- Cocco rapè 120 g
- Farina 00 180 g
- Sale fino 6 g
- Uova 44 g
- Burro di canna 80 g
- Lievito in polvere 12 g
- Perdola 6 g
- Sale fino 10 g
- Sodio di ignone 1
- Bazzello di vaniglia 0.5
- Confettura di ciliegie 100 g
- Cioccolato fondente 100 g

BISCOTTI AL COCCO RICOPERTI DI CIOCCOLATO

1. Per i biscotti al cocco ricoperti di cioccolato, versate la farina 00 e il cocco rapè su una spianatoia, formate la classica fontana al centro, ponete qui lo zucchero di canna e le uova sbattute. Unite anche il lievito in polvere e il sale. Iniziate a raccogliere gli ingredienti con le mani, quindi unite il burro freddo a cubetti. Impastate velocemente per non scaldare troppo l'impasto, fino a ottenere un panetto omogeneo e morbido.

2. Preriscaldate il forno a 190° in modalità statica. Prelevate delle porzioni di impasto con il tarocco, stendetele per creare dei lunghi salsicciotti del diametro di circa 2 cm, poi divideteli in sigari lunghi 8 cm e del peso di circa 15 g l'uno: con queste dosi dovrete ottenere circa 42 biscotti.

3. Trasferite i sigari ottenuti su una teglia rivestita da carta forno e cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato per 15 minuti a 190°. A cottura ultimata sfornate i biscotti e lasciateli intiepidire. Nel frattempo tritate con il coltello il cioccolato fondente e scioglietelo al microonde oppure a bagnomaria.

4. Immergete un angolo dei biscotti nel cioccolato fuso e adagiateli nuovamente sulla teglia rivestita con carta da forno, riponete il vassoio in frigorifero per 30 minuti per far asciugare bene il cioccolato. I vostri biscotti cocco e cioccolato sono pronti per essere gustati!



IL CONSIGLIO

Per guarnire i biscotti potete usare anche del cioccolato bianco.



RICETTA PER 10 PERSONE



Preparazione
60 minuti



Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNO FRANZESCAZZI

- **Farina di 00 pistacchi**
- **Zucchero a velo** 180 g
- **Zucchero 00** 100 g
- **Uova** 44 g
- **Burro** 30 g
- **Lievito 00 polvere**
- **Fecola di patate** 20 g
- **Sale fino polvere**
- **Soda di fine** 1
- **Bacche di vaniglia** 0.5
- **Ristretto di ciliegie**
320 g

BISCOTTI AL PISTACCHIO

1. Per i biscotti al pistacchio, fondete il burro a fuoco dolcissimo (o al microonde) e lasciate intiepidire. Versate in ciotola lo zucchero e l'uovo leggermenete sbattuto, montate con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete il burro sciolto, a temperatura ambiente, mantenendo azionate le fruste a velocità bassa. A questo punto aggiungete la farina di pistacchi poco alla volta, mescolando delicatamente con una spatola. Appena sarà amalgamata bene, aggiungere la farina 00, la fecola e il lievito, un po' per volta continuando a mescolare la spatola.

2. Quando l'impasto risulta abbastanza solido iniziate a lavorarlo con le mani, spostandolo sul banco da lavoro. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero a riposare per circa 1 ora. Passato il tempo necessario, prendere l'impasto dal frigorifero e ritagliate con un tarocco dei pezzetti di circa 20 g. Dovrete ottenere circa 20 pezzi. Formate delle palline con le mani.

3. Passate le palline nello zucchero a velo e posizionatele in una teglia rivestita con la carta da forno. Mettetele un po' distanziate perché in cottura si gonfieranno. A questo punto fate una leggera pressione con le dita sopra ogni pallina, per appiattirle leggermente. Inserite su ogni biscotto un pistacchio intero e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti, nel ripiano medio del forno. A cottura ultimata, sfornate i biscotti al pistacchio e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente prima di gustarli.



IL CONSIGLIO

La farina di pistacchi caratterizza il gusto questi frollini ma se non riuscite a reperirla potete variare il sapore utilizzando la farina di nocciole o la farina di mandorle.



RICETTA PER 10 PERSONE

 Preparazione
60 minuti

 Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER UNO
STAMPO DA 22x22 cm
IL PAN DI SPAGNA
DA 22x22 cm

• Zucchero a velo 180 g

• Farina 00 600 g

• Tuorli d'uovo 14

• Burro 180 g

• Lievito in polvere

per dolci 5 g

• Sale fino 1 pizzico

• Scorza di limone 1

• Zucchero di vaniglia 0.5

• Confettura di ciliegie

200 g

• Albumi 35 g

• Sale fino 1 pizzico

PER LA FROLLA

• Confettura di amarene

300 g

• Pan di Spagna 200 g

• Cacao amaro in polvere

30 g

• Tuorli 14 g

PER LA GLASSA

• Zucchero a velo 150 g

• Albumi 35 g

• Succo di limone

1 cucchiaino

PER DECORARE

• Confettura di amarene

15 g

BISCOTTI ALL'AMARENA

1. Per preparare i biscotti all'amarena

come prima cosa realizzate il pan di Spagna. Versate le uova nella ciotola di una planetaria. Iniziate a lavorarle con la frusta e unite lo zucchero. Montate il composto fino ad ottenere una massa gonfia e spumosa. Ci vorranno circa 15 minuti. Nel frattempo imburrate e infarinate uno stampo da 22 cm. Quando le uova saranno ben montate staccate la ciotola dalle planetaria e setacciate direttamente all'interno sia la maizena che la farina. Mescolate con una spatola dal basso verso l'alto con dei movimenti molto delicati per non smontare il composto. Quando avrete ottenuto un impasto uniforme versatelo all'interno dello stampo e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 25 minuti nel ripiano centrale. Fate sempre la prova dello stecchino prima di sfornare il dolce. Una volta cotto estraete il pan di Spagna dal forno, e facendo attenzione a non bruciarvi sformatelo subito e lasciatelo raffreddare completamente su una gratella.

2. Per preparare la frolla

nel frattempo che il pan di Spagna si raffredda realizzate la pasta frolla. Nella ciotola di una planetaria dotata di foglia versate il burro tagliato a cubetti e lo zucchero. Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto cremoso, unite l'albume e aspettate che sia completamente assorbito, prima di aggiungere anche i tuorli. Lavorate ancora un paio di minuti fino a che saranno assorbiti. Sempre con la planetaria in azione a velocità moderata versate anche la farina e il sale. Lavorate ancora fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferite su un piano, dategli la forma di un panetto e avvolgetelo nella pellicola. Fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

3. Per preparare il ripieno

quando il pan di Spagna sarà completamente freddo e la frolla avrà quasi finito di rassodarsi in frigorifero potete iniziare a preparare il ripieno. Sbriciolate il pan di Spagna all'interno di una ciotola, ne serviranno 200 grammi. Unite poi il tuorlo, il cacao e la confettura di amarene. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido. Trasferite poi su un foglio di carta forno che avrete posizionato sul piano di lavoro. Utilizzando un tarocco date al composto una forma rettangolare da 32x7 cm e riponete in frigorifero per 30 minuti.

4. Per preparare i biscotti

quando la frolla avrà riposato riprendete il panetto e stendetelo su un piano leggermente infarinato, fino ad ottenere un quadrato dello spessore di circa mezzo centimetro, lungo un paio di centimetri in più rispetto al ripieno (circa 34 cm). Posizionate poi al centro del rettangolo il composto alle amarene, eliminate la carta forno e utilizzando un tarocco pareggiate i bordi della frolla, in modo che i due lembi combaciando coprano la farcitura senza sovrapporsi. L'eccesso di pasta frolla potete congelarla avvolta in pellicola per realizzare dei biscotti. Quando avrete eliminato l'eccesso, ripiegate i due lembi verso il centro e con le dita pizzicate leggermente la pasta per farli aderire perfettamente. Capovolgete su un vassoio foderato con carta forno e riponete in frigorifero per almeno 10 minuti. In questi 10 minuti preparate anche la glassa. Versate l'albume in una ciotola e unite il succo di limone. Iniziate a lavorare con le fruste elettriche aggiungendo lo zucchero a velo poco per volta per ottenere una glassa densa.



5. Riprendete il filone e con un coltello eliminate la parte di pasta senza ripieno. Sistemate un po' di glassa al centro e spargetela in modo da ricoprire l'intera superficie. Una volta che avrete ricoperto completamente il filone utilizzando uno stecchino create una cavità lungo tutto un lato a circa 1 cm dal bordo. Fate la stessa cosa anche per l'altro lato. Create poi un conetto di carta forno e riempitelo con la confettura. Utilizzatelo poi per riempire i solchi appena creati con lo stecchino. A questo punto non vi resta che tagliare dei biscotti larghi circa 3,5 cm. Disponeteli man mano su una leccarda foderata con carta forno e cuocete in forno statico preriscaldato a 175° nel ripiano centrale per 20-25 minuti. Sfornate i biscotti all'amarena e lasciateli raffreddare prima di servirli.



IL CONSIGLIO

È consigliabile realizzare il pan di Spagna e la frolla il giorno precedente, così da rendere più veloce la composizione del biscotto. Setacciate la confettura prima di utilizzarla per la decorazione!

RICETTA PER 10 PERSONE



Preparazione
10 minuti



Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER UNO GRAND BISCOTTI

- **Farina** 200 g
- **Zucchero a velo** 180 g
- **Zucchero** 100 g
- **Cacao amaro**
- **Burro** 80 g
- **Caffè in polvere**
- **Caffè in polvere** 5 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Scorza di limone** 1
- **Baccello di vaniglia** 0.5
- **Confettura di ciliegie**
320 g

BISCOTTI CHICCO DI CAFFÈ

1. Per i biscotti chicco di caffè, iniziate preparando il caffè. Nel frattempo versate il burro nella ciotola di una planetaria (o se non avete una planetaria, in una ciotola normale per poi lavorare con uno sbattitore elettrico). Aggiungete lo zucchero e azionate fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Sempre frullando, aggiungete il caffè liquido e quello in polvere.

2. In una ciotola a parte setacciate la farina e il cacao in polvere. Dopodiché inserite la foglia nella planetaria e aggiungete poco alla volta la farina mista al cacao in polvere. Impastate finché non otterrete un composto compatto, che trasferirete su un piano di lavoro. Lavoratelo con le mani, formando un panetto sodo e omogeneo e poi avvolgetelo nella pellicola. Lasciatelo solidificare in frigorifero per almeno 2 ore. Trascorse le due ore, suddividete l'impasto in pezzi da 15 g l'uno, con una bilancia.

3. Manipolate ogni pezzo, realizzando una pallina dalla forma ovale e leggermente schiacciata, proprio come un chicco di caffè. Ricoprite una leccarda con della carta forno, trasferiteci i chicchi e incidete una "S" con un coltellino sulla loro superficie. Ponete la teglia in frigorifero per 30 minuti per lasciare rassodare i chicchi, in modo che mantengano la forma una volta infornati. A questo punto infornate in forno statico già caldo a 170° per 20 minuti (se usate il forno ventilato, cuocete a 150° per 10 minuti). Trascorso questo tempo, sfornateli e lasciateli raffreddare su una gratella. Non vi resta che gustare i vostri biscotti chicco di caffè accompagnandoli a una buona tazza di caffè!



IL CONSIGLIO

Per rendere i vostri biscotti chicco di caffè ancora più golosi, potete spolverizzarli con lo zucchero a velo!



RICETTA PER 10 PERSONE



Preparazione
50 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER UNO

STAMPONE DI 22 CM

PER 11 PEZZI

- o Uova 120 g
- o Farina di grano saraceno 250 g
- o Zucchero a velo 180 g
- o Farina 00 600 g
- o Farina 00 125 g
- o Tuorli 44 g
- o Burro 140 g
- o Burro 180 g
- o Zucchero di canna 140 g
- o Lievito in polvere per dolci 6 g
- o Uova 2
- o Sale fino 1 pizzico

- o Scorza di limone 1

PER FARCIRE

- o Baccello di vaniglia 0.5
- o Confettura di mirtillo 175 g
- o Confettura di ciliegie 320 g

BISCOTTI DI GRANO SARACENO

1. Per i biscotti di grano saraceno

versate nel mixer la farina di grano saraceno e la farina 00, poi aggiungete il burro freddo e azionate le lame per qualche istante finché il composto non risulterà sabbioso. Quindi aggiungete lo zucchero di canna, le uova e tornate ad azionare le lame fino a quando il composto non si amalgamerà. Trasferitelo sul piano da lavoro e impastate qualche istante per lisciare la pasta. Avvolgete il panetto nella pellicola trasparente e poi fate riposare in frigorifero per almeno 20 minuti.

2. Spolverizzate il piano con un pizzico di farina e tirate l'impasto fino ad ottenere un rettangolo di 3 millimetri di spessore, aiutandovi con il mattarello. Quindi con un coppapasta smerlettato da 6,5 cm ricavate 22 biscotti. Poi con un coppapasta più piccolo, da 3 cm, forate 11 biscotti.

3. Trasferite tutti i biscotti, forati e no, su una leccarda con carta forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti in modalità statica. Lasciateli raffreddare completamente prima di guarnirli. Sui dischetti pieni spremete la confettura di mirtillo utilizzando un sac-à-poche, oppure un cucchiaino se preferite.

4. Sovrapponete i biscotti forati

facendo una leggera pressione: in questo modo la confettura al centro tenderà a distribuirsi anche lungo il bordo, quella necessaria affinché non strabordi. Continuate così fino a formarli tutti. Ecco pronti i vostri biscotti di grano saraceno: non vi resta che gustarli!



IL CONSIGLIO

Se volete dare un tocco davvero originale ai vostri biscotti di grano saraceno, provate ad insaporire la frolla con del rosmarino sfogliato e tritato: si sposa benissimo con il sapore rustico del grano saraceno! Inoltre, potete variare la confettura a vostro piacimento, noi però vi consigliamo di restare su quelle fresche e acide che sono perfette con la frolla. Lo zucchero di canna conferirà un colore più intenso e un sapore di caramello, ma potete sostituirlo in parte o per intero con lo zucchero bianco.



RICETTA PER 10 PERSONE



Preparazione
30 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER UNO SACCHETTO

- **Burro** 120 g
 - **Zucchero** 180 g
 - **Farina 00** 260 g
 - **Uova** 4 g
 - **Scorza di limone** 1
 - **Biscotti di vaniglia** 0.5
 - **Sale fino** 1 pizzico
 - **Scorza di limone**
 - **Biscotti di vaniglia** 0.5
 - **Confezione di ciliegie**
- 320 g

BISCOTTI ESSE

1. Per preparare i biscotti esse come prima cosa ponete il burro morbido a cubetti in una ciotola. Aggiungete poi lo zucchero, il sale, i semi di vaniglia e la scorza di limone. Lavorate il tutto con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere una massa ben montata. Unite poi metà delle uova e lavorate ancora con lo sbattitore per qualche minuto. Quando le uova saranno ben assorbite e l'impasto risulterà ben montato aggiungete anche metà della farina.

2. Lavorate ancora con lo sbattitore

fino a farla assorbire completamente. Unite poi la parte restante di uova e lavorate ancora. Quando saranno completamente assorbite aggiungete anche la seconda parte di farina e lavorate il tutto fino ad ottenere una massa consistente e ben montata. Trasferite poi l'impasto in una sacca da pasticciere, dotata di bocchetta a stella di 12 mm. Richiudete la parte posteriore del sac-à-poche per non far fuoriuscire l'impasto dall'altro lato.

3. Formate i biscotti su una leccarda foderata con carta forno. Dovrete spremere delicatamente al centro e fare il movimento di una s. Proseguite in questo modo fino a completare la teglia. Poi lasciatela riposare in frigorifero per 5 minuti, quindi cuocete in forno ventilato a 175° per 15 minuti. Nel frattempo tritate il cioccolato fondente; poi trasferitene 260 g in una ciotola e 40 g in un'altra. Quando i biscotti saranno leggermente dorati estraeteli dal forno e lasciateli raffreddare completamente.

4. Quando i biscotti saranno freddi

fondete la dose maggiore di cioccolato sino a raggiungere i 45°. Il cioccolato può essere fuso a bagnomaria oppure in microonde. Quando avrete raggiunto la temperatura di 45° unite anche l'altra parte di cioccolato.

Mescolate energicamente e portate il cioccolato ad una temperatura di 30°. A questo punto potrete immergere i biscotti per metà all'interno del cioccolato, eliminando il cioccolato in eccesso ripulendo leggermente la base sul bordo della ciotola. Posizionateli poi su una gratella con della carta forno sotto e lasciate asciugare completamente il cioccolato prima di servire i vostri biscotti esse.



IL CONSIGLIO

Per realizzare delle esse al cacao è sufficiente sostituire 30 g di farina con 20 g di cacao amaro in polvere. Per un tocco in più, dopo averli immersi nel cioccolato, potete spolverizzare i biscotti con granella di nocciole o cocco rapè.



RICETTA



Preparazione
15 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 30 BISCOTTI

- Mele Golden 100 g
- Curcuma in polvere 20 g
- Succo di limone 20 g
- Farina 00 300 g
- Burro 100 g
- Uova 110 g
- Zucchero 100 g
- Lievito in polvere per dolci 5 g

PER GUARNIRE

- Zucchero

BISCOTTI MORBIDI CON MELE E CURCUMA

1. Per i biscotti morbidi con mele

e curcuma per prima cosa lavate le mele, poi dividetele in spicchi ed eliminate il torsolo. Ponete le mele tagliate nel bicchiere di un mixer, aggiungete il succo di limone e frullate il composto con il mixer a immersione. Dovete ottenere una purea omogenea.

2. Occupatevi dell'impasto:

in una ciotola versate la farina e il burro a pezzetti, impastate con le mani per sbriciolare il burro e poi versate lo zucchero. Insaporite con la curcuma in polvere e iniziate a mescolare gli ingredienti con le mani. Versate quindi le uova, continuando a impastare e poi il lievito in polvere.

3. Trasferite l'impasto

sopra una spianatoia e formate un panetto omogeneo e compatto. Create ora un rotolino e ritagliate 30-32 pezzetti del peso di circa 20 g ciascuno. Arrotolate ciascun pezzo per formare delle palline. Adagiate i bocconcini ottenuti su una leccarda rivestita con carta forno. Fate una pressione con l'indice al centro dei biscotti per creare un incavo.

4. Farcite i biscotti con la purea di mele precedentemente preparata. Spolverizzate la superficie con lo zucchero e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 20 minuti. A cottura ultimata, sformate i biscotti morbidi alle mele e curcuma e lasciateli intiepidire prima di gustarli.



IL CONSIGLIO

Per mantenere meglio la forma in cottura, soprattutto quando la temperatura ambiente è molto alta, fate rassodare i biscotti crudi in frigo prima di infornarli.



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 30 BISCOTTI

- Farina 00 250 g
- Zucchero a velo 100 g
- Burro 125 g
- Uova 1
- Scorza di limone 0.5

PER FARCIRE

- Confettura di ananas
145 g

PER DECORARE

- Zucchero a velo

FIGURELLINI DI FROLLA RIPIENI

1. Per i figurellini di pasta frolla ripieni

come prima cosa realizzate l'impasto. Versate la farina in un mixer e aggiungete il burro freddo ridotto a pezzetti. Azionate le lame a più riprese fino ad ottenere un composto sabbioso. Spegnete le lame e unite lo zucchero a velo insieme all'uovo leggermente sbattuto e alla scorza grattugiata del limone. Azionate nuovamente il robot per pochi istanti, stavolta abbassando la velocità così le lame misceleranno l'impasto senza frullare.

2. Non appena il composto si sarà

amalgamato trasferitelo sulla spianatoia. Compattate velocemente con le mani, così non si svilupperà il glutine, giusto il tempo di ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. A questo punto riprendetela e stendetela su un piano leggermente infarinato fino ad ottenere uno spessore di mezzo cm.

3. Utilizzando un coppapasta

a forma di fiore da 5 cm ricavate la prima forma, poi proseguite in questo modo fino ad ottenere 60 figurellini. Man mano potete impastare i ritagli di pasta e continuare ad usarli. Prendete uno dei figurellini, spennellatene il perimetro con un pennellino imbevuto d'acqua. Ponete al centro mezzo cucchiaino di confettura d'ananas. Ricoprite con un secondo figurellino e fate una leggera pressione sui bordi in modo da sigillarli bene.

4. Man mano trasferite i biscotti

su una leccarda foderata con carta forno. Cuocete poi i figurellini di pasta frolla ripieni in forno statico preriscaldato a 180° per 22 minuti. Dovranno essere dorati leggermente. A questo punto sfornateli e lasciateli raffreddare prima di spostarli e servirli.



IL CONSIGLIO

Al posto della scorza di limone potete aromatizzare la frolla con zenzero, noce moscata o vaniglia.



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 22 BISCOTTI

- Burro 500 g
- Farina 00 1 kg
- Tuorli 8
- Zucchero a velo 400 g
- Baccello di vaniglia 1
- Marmellata di prugne 100 g
- Nutella 100 g
- Confettura di albicocche 100 g

OCCHIO DI BUE

1. Per i biscotti occhio di bue iniziate preparando la pasta frolla: togliete il burro dal frigorifero e tenetelo a temperatura ambiente per circa 20 minuti, poi procedete mettendo in un mixer la farina e il burro tagliato a pezzetti. Frullate molto bene il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso; trasferitelo quindi in una terrina capiente e unite lo zucchero a velo setacciato, i semi della bacca di vaniglia, otto tuorli d'uovo e un pizzico di sale.

2. Iniziate ad amalgamare tutti gli ingredienti con le mani in una terrina, poi continuate a lavorare l'impasto su una spianatoia: dovrete ottenere un impasto compatto ed elastico. Non appena la pasta frolla sarà pronta, formate una palla, copritela bene con della pellicola e riponetela in frigorifero a riposare per circa mezz'ora.

3. Trascorso il tempo indicato, spolverizzate leggermente una spianatoia con la farina, poi prendete la pasta frolla e stendetela aiutandovi con un mattarello: dovrete ottenere una sfoglia dello spessore di circa mezzo centimetro.

4. Con una formina rotonda del diametro di 10 cm ricavate dalla sfoglia 22 dischi e poneteli su una leccarda foderata con la carta forno. Con l'impasto che avanza stendete un'altra sfoglia e ricavate altri 22 dischi dello stesso diametro, che andrete a forare al centro con una formina più piccola (4,5 cm di diametro). Posizionate anche questi biscotti sulla leccarda.

5. Cuocete tutti i dischi di sfoglia in forno preriscaldato a 180°, per 15 minuti. Appena la superficie sarà dorata, sfornateli e lasciateli raffreddare sopra una gratella.

6. Prendete ora i dischi interi e spalmatevi sopra la marmellata o la nutella, avendo cura di metterne un po' di più al centro (circa 20 g a biscotto). Ricoprite infine con i biscotti forati e spolverizzate con abbondante zucchero a velo. I biscotti occhio di bue sono pronti: gustateli accompagnandoli a una tazza di tè.



IL CONSIGLIO

Se non gradite la marmellata di albicocche o di prugne, potete sostituirla con un'altra di vostro gradimento (ad es. marmellata di fragole). Se non gradite la nutella potete sostituirla con del cioccolato sciolto a bagnomaria, di vostro gradimento (ad es. cioccolato fondente).



RICETTA



Preparazione
20 minuti



Cottura
12 minuti

INGREDIENTI PER 20 BISCOTTI

- Burro 80 g
- Farina 00 200 g
- Zucchero 80 g
- Lievito in polvere per dolci 2 g
- Latte intero 50 ml

PER LA RICOPERTURA

- Cioccolato fondente 250 g

PETIT BEURRE

1. Per realizzare i petit beurre ponete in un pentolino il burro, il latte e lo zucchero, sciogliete tutto a fuoco lento mescolando con un cucchiaino e fate raffreddare. In una ciotola setacciate la farina e il lievito, unite il composto di burro fuso e latte alle polveri e mescolate con un cucchiaino per raccogliere le polveri fino a ottenere un impasto omogeneo.

2. Trasferite l'impasto sopra una spianatoia infarinata e impastate velocemente con le mani formando un panetto, risulterà molto morbido, ricopritelo con pellicola trasparente e ponetelo in frigorifero a rassodare per almeno 4 ore. Il composto è molto morbido e ha bisogno di tempo per indurirsi.

3. Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello su una spianatoia infarinata creando una sfoglia spessa 3-4 mm, con l'apposito stampo rettangolare con bordo ondulato che misura 6x5 cm circa. Trasferite man mano i biscotti su una leccarda e poneteli a raffreddare in frigorifero per 1 ora. Trascorso questo tempo riprendete i biscotti e incidete e al centro con un timbrino per dolci il nome petit beurre.

4. Cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 160° per 12 minuti (se ventilato a 140° per 6-8 minuti) non dovranno scurirsi troppo ma dovranno colorarsi appena i bordi. A cottura ultimata, sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare su una gratella. I vostri petit beurre tradizionali sono pronti.

5. Per completare i petit beurre sciogliete il cioccolato fondente al microonde oppure a bagnomaria. Versare il cioccolato fuso negli appositi stampini in silicone rettangolari della stessa misura dei biscotti e tenetene da parte un paio di cucchiaini

che serviranno per far aderire bene il cioccolato al biscotto. Ponete gli stampi a rassodare in frigorifero almeno 30 minuti o finché non saranno solidi. Estraele le formine di cioccolato e fatele aderire al biscotto spennellando la superficie con il cioccolato fuso. Ora potete finalmente gustare i vostri petit beurre fatti in casa!



IL CONSIGLIO

L'impasto dei petit beurre è molto morbido, lavoratelo velocemente per non scaldarlo troppo. Il kit di stampi per petit beurre si trova nei negozi di articoli per pasticcerie, in alternativa potete usare uno stampo rettangolare per tagliare i biscotti e per la ricopertura potete semplicemente immergere metà dei biscotti nel cioccolato fuso e lasciarli raffreddare su un vassoio rivestito di carta da forno.



RICETTA



Preparazione
40 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 22 BISCOTTI

- Farina 00 125 g
- Farina di mandorle
125 g
- Corn flakes 100 g
- Uova 2
- Burro 180 g
- Lievito in polvere per
dolci 8 g
- Sale fino 1 pizzico
- Zucchero 150 g
- Estratto di vaniglia

PER DECORARE

- Corn flakes
- Zucchero a velo

ROSE DEL DESERTO

1. Per preparare le rose del deserto in una ciotola ponete il burro a temperatura ambiente (quindi piuttosto plastico), lo zucchero, il sale e la vaniglia e lavorate con una spatola fino a renderlo cremoso. Unite le uova una per volta. Aggiungete la farina setacciata e mescolate.

2. Incorporate il lievito setacciato, la farina di mandorle e i fiocchi di mais sbriciolati e amalgamate ancora. Prelevate delle cucchiainate di impasto e tuffatele una per una nei cereali interi, rigirandoli per ricoprirli, e compattandoli leggermente.

3. Una volta formate, trasferite le palline su un vassoio e passatele in frigo per circa 20 minuti prima di cuocerle. Disponete le rose del deserto su una teglia rivestita con carta forno e cuocete in forno preriscaldato a 180° in modalità statica per 15 minuti circa. Una volta sfornate sembreranno leggermente poco cotte ma, una volta raffreddate, saranno perfette! Spolverate le rose del deserto con dello zucchero a velo prima di servirle!



IL CONSIGLIO

Per una versione alternativa, provate a variare l'impasto con farina di nocciole e un pizzico di cacao!



RICETTA



Preparazione
20 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 25 ROSELLINE

- Farina 00 290 g
- Fecola di patate 30 g
- Cacao amaro
in polvere 50 g
- Burro 250 g
- Zucchero di canna
a velo 100 g
- Albumi 115 g
- Scorza d'arancia 1

ROSELLINE DI FROLLA AL CACAO

1. Per le roselline di frolla al cacao

per prima cosa setacciate in una ciotola la farina insieme alla fecola di patate e al cacao e mescolate per amalgamare il tutto. Nella ciotola di una planetaria munita di gancio a frusta versate il burro ammorbidito e lo zucchero di canna a velo, azionate la planetaria e unite la scorza d'arancia grattugiata.

2. Quando il burro e lo zucchero

saranno diventati cremosi, versate gli albumi e continuate a lavorare per incorporarli, aiutandovi con una spatola per raccogliere il composto dai bordi della ciotola. Infine aggiungete le polveri setacciate, un cucchiaino per volta.

3. Continuate a lavorare l'impasto

per amalgamare il tutto, poi trasferitelo in un sac-à-poche con bocchetta a stella da 6 mm. Foderate una leccarda con carta forno e con il sac-à-poche formate delle roselline del diametro di 5-6 cm. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 170° per circa 15 minuti.

4. Una volta cotte, sfornate

le roselline e trasferitele su una gratella per farle raffreddare. Le vostre roselline di frolla al cacao sono pronte per essere gustate o regalate!



IL CONSIGLIO

Se preferite potete sostituire la scorza d'arancia con i semi di una bacca di vaniglia.



RICETTA



Preparazione
25 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 30 BISCOTTI

- Burro 100 g
- Uova 70 g
- Farina 00 320 g
- Zucchero 90 g
- Limoni 1
- Arance 1
- Lievito in polvere
per dolci 3 g

PER SPOLVERIZZARE

- Zucchero 60 g
- Zucchero a velo

BISCOTTI MORBIDI LIMONE E ARANCIA

1. Per preparare i biscotti morbidi

limone e arancia per prima cosa sciogliete il burro a fuoco molto dolce, quindi lasciate intiepidire. Poi lavate e asciugate gli agrumi, grattugiate le scorze facendo attenzione a non prelevare anche la parte bianca più amara. Spremete il succo dei due agrumi e ricavatene 40 g da ciascuno; tenete da parte. In un recipiente sistemate un colino e setacciate la farina e il lievito.

2. Cominciate ad impastare a mano

mentre unite le uova a temperatura ambiente ed il burro fuso ormai intiepidito, poi lo zucchero semolato, le scorze degli agrumi e il succo di limone e arancia. Continuate ad impastare fino ad ottenere un palla morbida e compatta, ricoprirete con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per un'oretta.

3. Trascorso il tempo necessario

a compattare l'impasto formate delle palline da circa 20 grammi l'una, ottenendo così una trentina di pezzi che poi potrete rotolare nello zucchero semolato in modo che si ricoprano bene. Man mano disponete i biscottini su una leccarda con carta forno tenendoli distanziati tra loro.

4. Spolverizzate la superficie con zucchero a velo. Cuocete i biscotti sul ripiano più basso del forno (non a contatto con la base) preriscaldato, in modalità statica, a 180° per circa 30 minuti. Una volta pronti lasciateli raffreddare e gustate i vostri profumati biscotti morbidi limone e arancia!



IL CONSIGLIO

Provate a rotolare i biscotti morbidi limone e arancia nello zucchero di canna al posto di quello semolato, risulteranno molto più rustici!



RICETTA



10 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 22 BISCOTTI

- Farina 00 200 g
- Zucchero di canna
120 g
- Burro 100 g
- Uova 55 g
- Cocco rapè 55 g
- Scorza di lime 1
- Gocce di cioccolato
fondente 50 g
- Sale fino 1 pizzico

PER LA RICOPERTURA

- Cocco rapè

COOKIES COCCO E LIME

1. Per preparare i cookies cocco e lime

versate in una ciotola la farina 00, il cocco rapè, il burro tagliato a pezzetti e lo zucchero di canna.

Aggiungete anche il sale e iniziate ad amalgamare l'impasto con le mani per qualche secondo ottenendo un composto sabbioso. Aromatizzate con la scorza del lime grattugiata.

2. Incorporate l'uovo e impastate

ancora con le mani sino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete le gocce di cioccolato fondente. Lavorate ancora per qualche secondo in modo da distribuirle uniformemente. Prelevate 25-27 g di impasto e formate delle palline, passatele nel cocco rapè e adagiatele man mano su una teglia rivestita con carta da forno.

3. Fate una leggera pressione

con le dita schiacciando i biscotti, in modo da ottenere uno spessore di circa 1 cm. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 170° per 5 minuti e proseguite per altri 10 minuti a 170° in forno statico, nel ripiano centrale. A cottura ultimata, sfornate i cookies cocco e lime e lasciateli intiepidire prima di gustarli!



IL CONSIGLIO

Potete sostituire le gocce di cioccolato fondente con quelle al latte se preferite un gusto più dolce. Viceversa, se amate le note sapide, tipiche dei cookies tradizionali, basterà aggiungere un pizzico di sale in più!



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 50 BISCOTTI

- **Farina di mais fioretto**
125 g
- **Farina 00** 250 g
- **Zucchero** 125 g
- **Uova** 1 intero e 1 tuorlo
- **Burro** 250 g
- **Scorza di limone** 1
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Baccello di vaniglia** 1

PASTE DI MELIGA

1. Per realizzare le paste di meliga:

ponete in una ciotola la farina di mais fioretto, la farina 00 setacciata, il pizzico di sale, i semi di una mezza bacca di vaniglia e lo zucchero semolato. Con un cucchiaino di legno, mescolate bene le polveri; aggiungete il burro ammorbidito tagliato a pezzi e grattugiate nell'impasto la scorza di un limone. Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

2. Unite l'uovo, il tuorlo, incorporateli bene al composto, mescolando con un cucchiaino di legno: dovrete ottenere un impasto cremoso, morbido e omogeneo. Trasferite l'impasto in un sac-à-poche con il beccuccio a stella.

3. Imburrate una leccarda sui lati e al centro e foderatela con carta da forno; spremete direttamente su di essa la pasta dal sac-à-poche, formando delle piccole ciambelline rotonde. Fate cuocere in forno statico a 180° per 15-20 minuti, fino a che le paste non saranno ben dorate. Ecco pronte le vostre paste di meliga.



IL CONSIGLIO

Le paste di meliga sono biscotti molto friabili di origine piemontese da servire con lo zabaione oppure accompagnate da un bicchiere di moscato dolce o di dolcetto d'Alba.



RICETTA



Preparazione
15 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 22 BACI

- Farina 00 250 g
- Farina di nocciole
120 g
- Cioccolato gianduia
50 g
- Uova 48 g
- Burro 190 g
- Zucchero 120 g
- Sale fino 1 pizzico

BACI DI DAMA ALLE NOCCIOLE

1. Per i baci di dama alle nocciole

versate il burro a temperatura ambiente e precedentemente tagliato a cubetti nella ciotola di una planetaria munita di foglia. Quindi aggiungete lo zucchero semolato, azionate la macchina a velocità bassa e lavorate il tutto per una decina di minuti. Una volta ottenuta una crema leggermente montata unite l'uovo e lasciatelo assorbire completamente.

2. Aggiungete il sale, lavorate ancora per qualche minuto e spegnete la planetaria per un momento. Setacciate la farina 00 direttamente all'interno della ciotola e unite anche la farina di nocciole, setacciando anch'essa. Azionate nuovamente la macchina e lasciate assorbire completamente le farine. Solo quando avrete ottenuto un composto uniforme, trasferitelo su un piano leggermente infarinato e lavoratelo con le mani o con un tarocco, per non scaldarlo troppo, fino a dargli la forma di un panetto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero a rassodare almeno 1 ora.

3. Trascorso il tempo riprendete

il vostro panetto e tagliatelo in 44 pezzi; quindi con le mani date ad ogni pezzetto di impasto una forma sferica, adagiatele su un vassoio foderato con carta forno e riponetele nuovamente in frigorifero a rassodare per 30 minuti. A questo punto trasferite le vostre palline su una leccarda, sempre foderata con carta forno e cuocete il tutto in forno statico preriscaldato a 180° per 20-22 minuti (oppure in forno ventilato a 175° per 20 minuti). Una volta sfornate trasferite le palline su una gratella e lasciatele raffreddare.

4. Nel frattempo occupatevi del

ripieno: prendete il cioccolato gianduia e tagliatelo a cubetti, quindi scioglietelo a bagno maria o nel microonde azionandolo 30 secondi per volta e mescolando il cioccolato prima di scaldarlo nuovamente. Una volta fuso lasciatelo intiepidire, mescolando di tanto in tanto, fino ad ottenere una consistenza piuttosto densa. Trasferite il cioccolato in un sac a poche e stendetene un po' sulla parte piatta di una pallina, quindi richiudete con un'altra pallina. Completate i baci di dama alle nocciole in questo modo e lasciateli riposare per circa 20 minuti su una gratella: quando il cioccolato gianduia si sarà asciugato, i biscottini resteranno uniti e saranno pronti da gustare!



IL CONSIGLIO

Se lo desiderate, potete sostituire la farcitura al gianduia con del cioccolato di altro tipo (fondente, al latte oppure bianco).



RICETTA



Preparazione
10 minuti



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 30 BISCOTTI

- Farina 00 270 g
- Mirtilli 60 g
- Burro 90 g
- Zucchero a velo 80 g
- Limone mezzo

BISCOTTI AI MIRTILLI

1. Per realizzare i biscotti ai mirtilli,

tirate fuori i frutti dal freezer circa una decina di minuti prima dell'uso, sciacquateli e tamponateli. Versate in una ciotola la farina 00, lo zucchero a velo e il burro freddo di frigo a pezzetti, poi sbriciolate il composto velocemente per evitare di scaldarlo eccessivamente.

2. Aggiungete i mirtilli, la scorza e il succo di mezzo limone e impastate velocemente per creare un composto uniforme. Mentre impastate schiacciate per bene i mirtilli con le dita. Formate il vostro panetto finendo di lavorarlo sul piano da lavoro, schiacciatelo leggermente e avvolgetelo con pellicola. Fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

3. Passato il tempo di riposo, stendete il panetto a uno spessore di circa 3 mm e coppatelo con un coppapasta (noi abbiamo scelto la forma a fiore), avendo cura di impastare nuovamente lo scarto fino ad esaurire tutto il composto. Dovreste ottenere circa 30 biscotti, in base alle dimensioni dello stampino che utilizzerete.

4. Man a mano che formate i biscotti poneteli su una teglia rivestita con carta da forno, poi cuocete in forno statico preriscaldato a 165° per circa 25 minuti. Sfornate i biscotti ai mirtilli, fateli intiepidire su una gratella e poi serviteli!



IL CONSIGLIO

Per un risultato ottimale si consiglia di seguire la ricetta utilizzando mirtilli (o lamponi) congelati.



RICETTA



Preparazione
15 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 18 BISCOTTI AL CUCCHIAIO

- Farina 00 250 g
- Farina di mandorle
50 g
- Zucchero di canna
180 g
- Latte intero 100 g
- Burro 50 g
- Uova 55 g
- Lievito in polvere
per dolci 4 g
- Cannella in polvere
1 pizzico
- Sale fino 1 pizzico

BISCOTTI AL CUCCHIAIO

1. Per preparare i biscotti al cucchiaino

per prima cosa assicuratevi che gli ingredienti siano a temperatura ambiente. In una ciotola unite il burro morbido con il sale e lo zucchero di canna e lavorate per un paio di minuti con le fruste elettriche, poi versate l'uovo e mescolate per un altro minuto.

2. Ora aggiungete la farina 00,

la farina di mandorle e la cannella. Unite anche il lievito e, mentre amalgamate il tutto con le fruste, versate il latte a filo.

Continuate a lavorare fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Foderate una leccarda con

carta forno, prelevate una cucchiainata di impasto e aiutatevi con un altro cucchiaino per farlo scivolare sulla teglia, lasciando qualche centimetro di distanza fra un biscotto e l'altro.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.

Una volta cotti, sfornate e lasciate raffreddare i vostri biscotti al cucchiaino prima di gustarli!



IL CONSIGLIO

Potete sostituire la farina di mandorle con quella di nocciole e aromatizzare i biscotti al cucchiaino a vostro piacimento utilizzando per esempio la scorza di limone, i semi di una bacca di vaniglia o zenzero in polvere al posto della cannella. Potete anche arricchire l'impasto con gocce di cioccolato, frutta secca o uvetta!



RICETTA



Preparazione
45 minuti



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 30 BISCOTTI

- Farina 00 200 g
- Farina di farro 150 g
- Farina di mandorle 50 g
- Burro 200 g
- Zucchero di canna 150 g
- Uova 110 g
- limone mezzo, la scorza
- Sale fino 1 pizzico

PER FARCIRE E DECORARE

- Marmellata di arance
200 g
- Cioccolato bianco 50 g

BISCOTTI AL FARRO E ARANCIA

1. Per preparare i biscotti al farro

e arancia come prima cosa iniziate a realizzare l'impasto. Versate nella ciotola di una planetaria, dotata di frusta a foglia, la farina 00, quella di farro e lo zucchero di canna bianco. Aggiungete poi il burro tagliato a cubetti e lavorate il composto fino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Unite anche la farina di mandorle e le uova. Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto uniforme, poi aggiungete il sale e la scorza di limone. Lavorate di nuovo il tutto.

2. Trasferite l'impasto su un piano

leggermente infarinato e avvolgetelo nella pellicola. Riponete in frigorifero a riposare per circa 1 ora. Trascorso il tempo di riposo, trasferite la frolla su un piano infarinato e dividetela a metà. Avvolgete nuovamente nella pellicola una delle due metà e riponetela in frigorifero. Quindi stendete l'impasto rimasto in modo da ottenere un rettangolo spesso circa mezzo cm.

3. Versate la marmellata d'arancia

in una sacca da pasticciere e utilizzatela per fare dei mucchietti sul rettangolo di pasta, distanziandoli di circa 5 cm. Riprendete l'impasto tenuto da parte e stendete anche questo: dovrete ottenere un rettangolo delle stesse misure del precedente, spesso sempre mezzo cm.

4. Aiutandovi con un po' di farina

avvolgete un rettangolo su un mattarello e posizionate sopra all'altro rettangolo in modo da ricoprirlo interamente. Pressando delicatamente con le mani fate aderire bene la pasta intorno alla marmellata.

5. Posizionate uno stampo zigrinato

da 6 cm al centro di ogni cupoletta e ricavate i vostri biscotti. Disponeteli man mano su una leccarda foderata con carta forno e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° nel ripiano centrale per 20 minuti. Quindi azionate la modalità ventilata e ultimate la cottura per altri 5 minuti. Se non avete il forno ventilato potete alzare la temperatura a 185°-190° per farli dorare maggiormente, sempre per 5 minuti. Quando saranno dorati sfornate i vostri biscotti al farro e arancia e lasciateli raffreddare completamente. Solo quando saranno freddi potrete occuparvi della decorazione.

6. Tritate il cioccolato bianco e

fondetelo a bagnomaria. Trasferitelo poi in un conetto di carta forno e chiudete l'estremità. Tagliate pochissimo la punta del conetto e utilizzatelo per decorare i biscotti, spremendo il cioccolato a zig zag. Ripetete su tutti gli altri biscotti e riponete in frigorifero per almeno 5 minuti, in modo da far asciugare il cioccolato prima di servirli. I vostri biscotti al farro e arancia sono pronti da gustare!



IL CONSIGLIO

Per rendere più semplice la lavorazione della frolla, è consigliabile prepararla il giorno prima.
Per rendere più delineata la forma del biscotto, lasciateli riposare in frigorifero per 5 minuti prima della cottura.
Per ottenere un biscotto più integrale e rustico sostituite la farina 00 con la stessa quantità di farina 0 o di tipo 1.

RICETTA



Preparazione
40 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER LA FROLLA (PER 30 BISCOTTI)

- Farina 2 250 g
- Farina 00 50 g
- Burro 160 g
- Latte intero 100 g
- Zucchero di canna 80 g
- Tuorli 30 g
- Tè verde 3 bustina
- Sale fino 1 pizzico

PER LA GANACHE

- Cioccolato fondente al 55% 150 g
- Panna fresca liquida 250 g
- Tè verde 10 g

BISCOTTI AL TÈ VERDE

1. Per preparare i biscotti al tè verde,

per prima cosa scaldate il latte in un pentolino, mettete in infusione le bustine di tè e lasciate intiepidire lontano dal fuoco. Nel frattempo mettete il burro ammorbidito in una ciotola capiente insieme allo zucchero di canna e al sale. Iniziate a montare il composto con le fruste elettriche, poi unite i tuorli e continuate a lavorare fino al loro completo assorbimento. A questo punto aggiungete la farina di tipo 2 e, una volta che si sarà incorporata, versate il latte aromatizzato continuando a lavorare con le fruste. In ultimo aggiungete la farina 00 e mescolate ancora per circa un minuto fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferitelo sul piano di lavoro e formate un panetto liscio e compatto, coprite con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

2. Ora occupatevi della ganache:

tritare il cioccolato fondente al coltello, poi versate 150 g di panna in un pentolino, aggiungete le foglie di tè verde e portate a bollore. A questo punto, filtrate la panna e versatela calda sopra al cioccolato tritato, poi mescolate con una spatola per ottenere una crema liscia e lucida. Coprite con pellicola trasparente a contatto e lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

3. quando la frolla è fredda,

spolverizzate leggermente il panetto con la farina e stendetelo per formare un rettangolo dello spessore di 3 mm. Ricavate 60 dischi con un coppapasta del diametro di 8 cm,

trasferiteli su una leccarda foderata con carta forno e decorateli incidendo la scritta "THE" con la punta di un coltello, se desiderate. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Una volta cotti, sfornate i biscotti e lasciateli intiepidire.

4. Riprendete la ganache dal frigorifero e aggiungete i restanti 100 g di panna fredda, poi montate leggermente la crema con le fruste elettriche e trasferitela in un sac-à-poche. Infine farcite metà dei dischetti con la ganache e ricopriteli con i dischetti rimanenti. I vostri biscotti al tè verde sono pronti per essere gustati!



IL CONSIGLIO

Potete utilizzare altre tipologie di tè per ottenere dei biscotti ancora più aromatici!



RICETTA



Preparazione
25 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 20 BISCOTTI

- Mele Golden 200 g
- Farina 00 250 g
- Zucchero a velo 100 g
- Tuorli 2
- Sale fino 1
- Scorza di limone 1
- Burro 125 g
- Zucchero di canna
20 g

PER LAVORARE L'IMPASTO

- Farina 00 50 g

BISCOTTI ALLE MELE

1. Per preparare i biscotti alle mele

partite dalla preparazione della pasta frolla: in un mixer mettete la farina e aggiungete il burro freddo di frigo tagliato a pezzi. Azionate il mixer e fatelo lavorare fino a quando non avrete ottenuto un impasto sabbioso, che trasferirete su una spianatoia. Formate la classica fontana e setacciate lo zucchero a velo. Aggiungete i 2 tuorli d'uovo e un pizzico di sale. Unite anche la scorza del limone grattugiata e impastate velocemente cercando di scaldare gli ingredienti il meno possibile fino a quando non otterrete un impasto compatto.

2. Coprite l'impasto con un canovaccio asciutto e pulito e lasciatelo riposare. Nel frattempo dedicatevi alle mele: togliete il torsolo con l'aiuto dell'apposito attrezzo, e tagliatele a metà. Eliminate la buccia, poi tagliate ogni mezza mela prima a fettine e poi a dadini di circa mezzo centimetro di grandezza.

3. Stendete la frolla con un mattarello e aggiungete i cubetti di mela, distribuendoli su tutta la superficie della frolla. Impastate il tutto cercando di amalgamare bene i cubetti di mela nella frolla. Lavorandolo, l'impasto si scalderà e diventerà più umido, quindi aggiungete altri 50 g di farina per ri-compattare l'impasto mentre lo lavorate. Date al vostro impasto la forma di un salsicciotto, poi avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per un'ora.

4. Estraiete il salsicciotto dal frigo e svolgetelo dalla pellicola, posizionandolo su un tagliere. Con

un coltello tagliate dei dischi dello spessore di 1 cm. Con queste dosi ne otterrete una ventina. Versate in una terrina lo zucchero di canna e pressate delicatamente un lato di ogni biscotto nello zucchero, in modo che i granelli di zucchero aderiscano alla superficie.

5. Sistemate i biscotti sulla leccarda

coperta di carta da forno ben distanziati tra loro e infornate in forno statico preriscaldato a 180° per circa 20-25 minuti, fino a quando la superficie dei biscotti non prenderà colore e lo zucchero avrà formato una leggera crosticina. Quando i biscotti saranno cotti, sfornateli e lasciateli raffreddare prima di servire: i vostri biscotti alle mele sono pronti per essere gustati!



IL CONSIGLIO

Volete dare un tocco in più ai vostri biscotti? Provate a unire i semi di una bacca di vaniglia alla farina e al burro durante la preparazione della frolla, oppure sostituite la scorza di limone con quella di un lime: otterrete un sapore ancora più interessante. Provare per credere!



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 18 BISCOTTI

- Zucchero di canna
50 g
- Farina di nocciole 50 g
- Zenzero fresco 50 g
- Burro 125 g
- Zucchero 65 g
- Tuorli 1
- Scorza di limone 1
- Farina 00 310 g

BISCOTTI ALLO ZENZERO

1. Per i biscotti allo zenzero iniziate pelando lo zenzero con un coltello, quindi tagliatelo a pezzetti. Nella ciotola di un mixer versate la farina di nocciole, lo zucchero di canna e lo zenzero tagliato a pezzettini, frullate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferite l'impasto all'interno di una ciotola e aggiungete il burro ammorbidito a pezzetti.

2. Profumate con la scorza di limone, aggiungete anche lo zucchero e mescolate il tutto con una spatola per amalgamare gli ingredienti. Versate nell'impasto amalgamato il tuorlo d'uovo, mescolate ancora, unite in due tempi la farina, in questo modo sarà più pratico amalgamarla al resto dell'impasto.

3. Iniziate ad impastare a mano poi raccogliete bene tutti gli ingredienti e trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e compattate l'impasto creando un panetto, avvolgetelo con pellicola da cucina e ponetelo in frigorifero a rassodare per almeno 1 ora. Trascorso il tempo di riposo riprendete il panetto, adagiatelo su una spianatoia e spolverizzatelo con poca farina.

4. Ponete ai due lati del panetto dei righelli alti 1 cm che vi aiuteranno ad ottenere il giusto spessore (se non li avete cercate comunque di raggiungere lo spessore indicato). Stendete l'impasto con il mattarello fino ad arrivare al livello dei righelli. Strisciate sulla frolla il dorso di una forchetta per conferire un motivo a strisce con i rebbi, poi con un coppapasta del diametro di 6 cm ritagliate i biscotti.

5. Impastate nuovamente la frolla avanzata per realizzare altri biscotti: con queste dosi ne otterrete 18. Man mano che realizzate i biscotti, adagiateli su un vassoio aiutandovi con un tarocco o una paletta per non scaldare troppo l'impasto, quindi lasciateli rassodare in frigorifero per 10-15 minuti, in questo modo manterranno la forma in cottura. Trascorsi i 10-15 minuti, tirate fuori dal frigorifero il vassoio e trasferite i biscotti su una leccarda rivestita con carta da forno.

6. Cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 185° per 25-30 minuti sul ripiano centrale del forno. Quando i vostri biscotti allo zenzero saranno leggermente dorati, sfornateli, lasciateli intiepidire prima di servirli.



IL CONSIGLIO

Si consiglia di usare il mixer perché lo zenzero fresco frullato sprigionerà un aroma più intenso rispetto a quello semplicemente grattugiato e aggiunto all'impasto.



RICETTA



Preparazione
40 minuti



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 22 BISCOTTI

- Farina 00 370 g
- Farina di mandorle 20 g
- Cacao amaro in polvere 20 g
- Burro 150 g
- Zucchero di canna 120 g
- Uova 55 g
- Lievito in polvere per dolci 3 g
- Panna fresca liquida 100 g

BISCOTTI BICOLORE

1. Per preparare i biscotti bicolore

versate nella ciotola della planetaria il burro freddo a cubetti e lo zucchero di canna. Lavorate gli ingredienti con la foglia per un paio di minuti, poi aggiungete l'uovo a temperatura ambiente. Lavorate sino ad ottenere un composto omogeneo. Unite al composto la farina 00 e il lievito precedentemente setacciato. Lavorate pochi secondi e unite la panna fresca. Lavorate, sempre con la foglia, sino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto.

2. Dividete l'impasto in due parti

uguali e trasferitele in due ciotole diverse. In una di queste aggiungete la farina di mandorle e lavorate con le mani velocemente, sino a che non sarà ben assorbita. Nella seconda ciotolina aggiungete il cacao, precedentemente setacciato. Lavorate velocemente con le mani per amalgamare gli ingredienti ma senza scaldare troppo l'impasto.

Quando avrete ottenuto due impasti omogenei, coprite con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Togliere gli impasti dal frigorifero.

3. Lavorate prima l'impasto bianco

sul piano in modo da formare un filone, spesso 1 cm. e ricavate delle striscioline da 10 cm, tagliando la pasta con un coltello o con un tarocco. Disponete delicatamente su una leccarda rivestita con carta forno o su un vassoio. Proseguite fino a terminare l'impasto bianco, quindi occupatevi dell'impasto al cacao. Come fatto prima, realizzate un filone spesso 1 cm e ricavate delle striscioline lunghe 10 cm e man mano trasferite su un vassoio.

4. Otterrete 22 striscioline bianche

e 22 striscioline nere. Ora non vi resta che formare i biscotti. Prendete una delle striscioline bianche, posizionala su una leccarda con carta forno e modellatela in modo da creare una C. Adesso prendete una strisciolina al cacao e dandole la stessa forma, posizionala da un lato sopra all'impasto bianco e dall'altro sotto. Poi schiacciate delicatamente con le mani per unirli. Otterrete dei biscotti dal diametro di circa 8 cm. Proseguite in questo modo fino a terminare le striscioline e formare tutti i biscotti.

5. Passate alla cottura:

cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 170° per 25 min, nel ripiano centrale, forno statico. Poi sfornate e lasciate raffreddare prima di trasferire i biscotti in un vassoio o in una scatola di latta.



IL CONSIGLIO

Potete realizzare l'impasto a mano, facendo attenzione a non scaldarlo troppo.





GialloZafferano Collection

GRUPPO  MONDADORI

Supplemento di


GialloZafferano

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE: MONDADORI MEDIA S.p.a.
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: EFFE PRINTING S.r.l.
Località Miole Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: PRESS-DI S.r.l.
20054 Segrate (Mi)

Pubblicazione registrata presso
il Tribunale di Milano n. 3595/2023



Non perderti
il prossimo numero
dedicato alle

Ricette salate con pasta sfoglia

**Torte salate con ortaggi di stagione,
girelle ripiene, quiche
con verdure e salumi, sfogliate
e rotoli croccanti da farcire a piacere**

il 4 Febbraio in edicola!

1 anno di
GialloZafferano
edizione digitale inclusa
+ 1 anno di
GialloZafferano
Collection
SOLO € 25
anziché € 42,00
+ € 2,20 di spese di spedizione
per un totale di € 27,20



**ABBONATI
SUBITO!**

**SCONTO
40%**



www.abbonamenti.it/specialelgz



GialloZafferano Collection

GRUPPO  MONDADORI



IN EDICOLA IL 3 GENNAIO 2025 € 2,00